

# Birria de Res

Toplam 405 dk

Hazırlama 145 dk · Pişirme 180 dk

8 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 10/10

Birria de res, kurutulmuş biberli sosla uzun pişen dana etinin derin aromalı Meksika yahnisidir.

## Malzemeler

- 1.5 kg Dana döş
- 4 diş Sarımsak
- 2 adet Defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 4 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Sos için

- 6 adet Kurutulmuş guajillo biber
- 3 adet Domates
- 1 tatlı kaşığı Kimyon

## Yapılış

- Kuru biberlerin sap ve çekirdeklerini temizleyip sıcak suda 20 dakika bekletin.
- Biberleri domates, sarımsak ve baharatla pürüzsüz sos haline getirin.
- Eti tuzlayıp tencerede 8 dakika her yüzü renk alana kadar mühürleyin.
- Sosu etin üstüne döküp defne ve su ekleyin.
- Eti kısıtla 3 saat lif lif ayrılan kadar pişirin.
- Eti didikleyip sıcak konsome içinde 10 dakika dinlendirin, sosu içine çeksin.

### PÜF NOKTASI

Biberleri sıcak suda bekletin; kuru kabuk blenderda pütür bırakmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mısır tortilla, soğan, kişniş ve et suyuyla servis edin.